



Ristorante Due Spade
Via Delle Filerine 2/a - Cernusco sul Naviglio
www.ristoranteduespade.it
email: infotiscali@ristoranteduespade.it
Tel. 029249200
Mobile 3382105661

Piccione in casseruola con purea di zucca alla cannella

INGREDIENTI (10 persone): 5 piccioni, 2.5 kg di zucca, 150gr burro, 1 cucchiaio di cannella in polvere.

PER IL FONDO: 1 kg tra sedano-carote-cipolle.

PROCEDIMENTO: Disossare i piccioni separando le cosce dai petti, avendo cura di estrarre il fegato e staccare i filetti dal petto. Far tostare le carcasse in forno a 200°C e ricavarne un fondo con le verdure.

Tagliare la zucca a metà e metterla in forno a 125°C per circa 4 ore: una volta cotta, estrarne la polpa con un cucchiaio e lavorarla unendo il burro e la cannella.

Mettere in padella a fuoco vivace i piccioni, facendo attenzione alla cottura che dovrà essere così differenziata: ben cotte le cosce, molto rosato il petto e appena scottati (viste le dimensioni) i fegati.

Disporre nel piatto la purea di zucca, adagiarvi sopra i piccioni, unire il fondo e servire, guarnendo con una stecca di cannella e una foglia di alloro.